FR GUIDE D’INSTALLATION ET D’UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO
DE BEDIENUNG UND INSTALLATION

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Placa de cozinha
Kochfeld

De Dietrich





Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

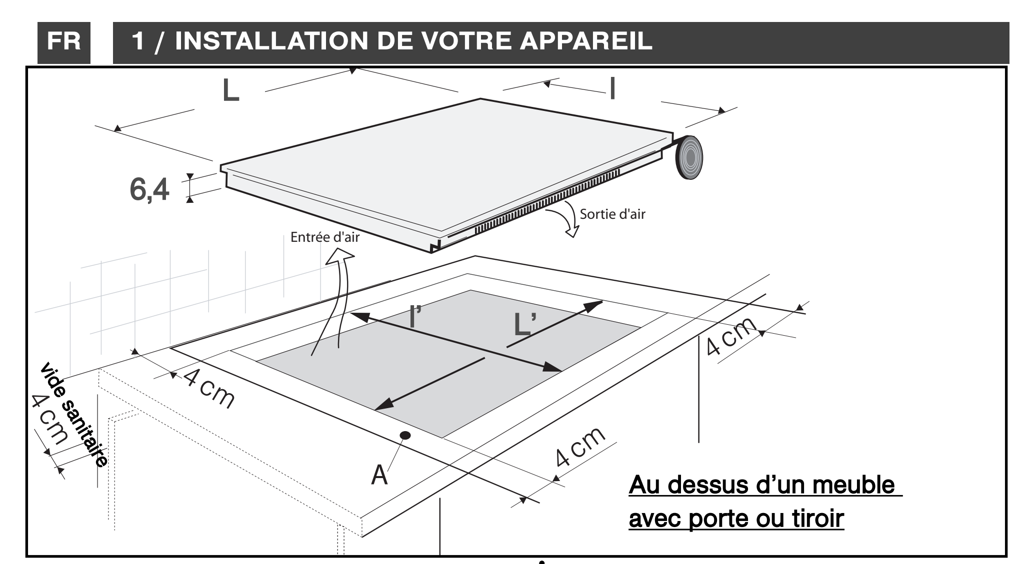
Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table DE DIETRICH.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site



DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

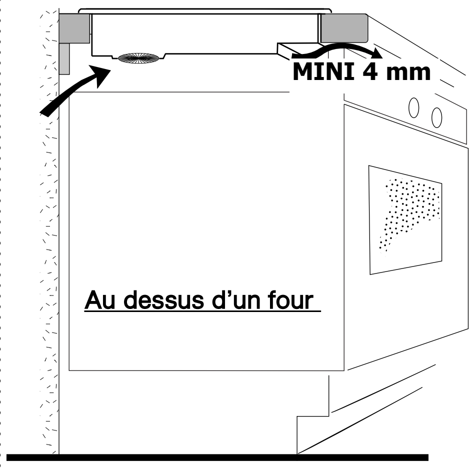
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

⚠ ***Important***
Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

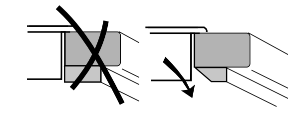
La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).
Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte, vérifiez seulement que les entrées et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").
Au dessus d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable, l'encastrement ci-contre est conseillé.



• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.
Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.
Fixez les clips sur la table *(Suivant modèle)*.

Selon les modeles 30, 38, 80 et 90 cm s'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage de l'air. Au besoin, pratiquez un biseau.



Conseil

Si votre table de cuisson est située au dessus d'un four, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.
Votre table est en effet équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.
Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble
(8cm x 5cm),et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV .

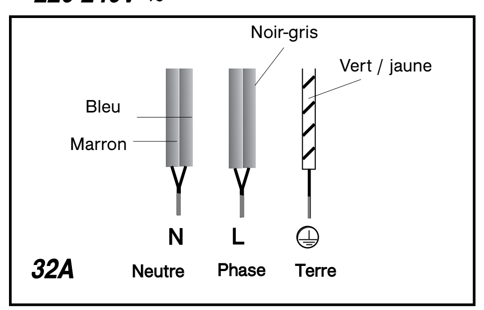
Branchement

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaitront après 30 secondes.

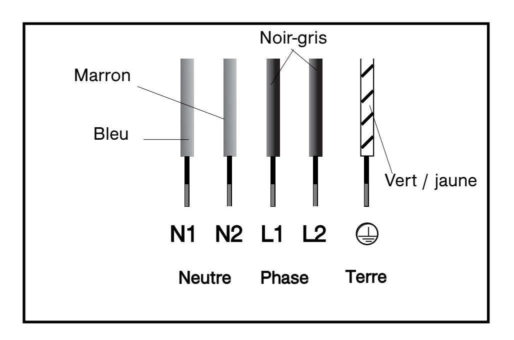
Branchement spécifique DTI1043*

• 220-240V ~

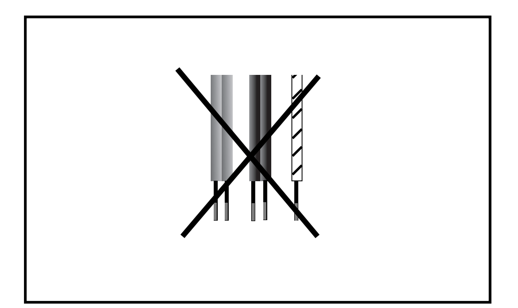


• 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.

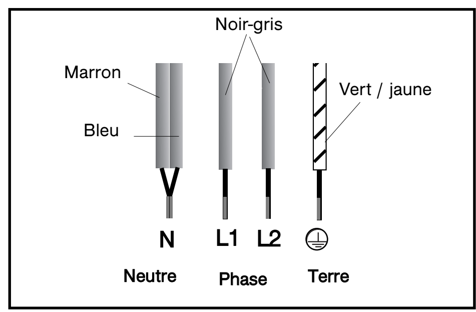


• 400V 3 ~ - 16A



• 400V 2N ~ - 16A

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

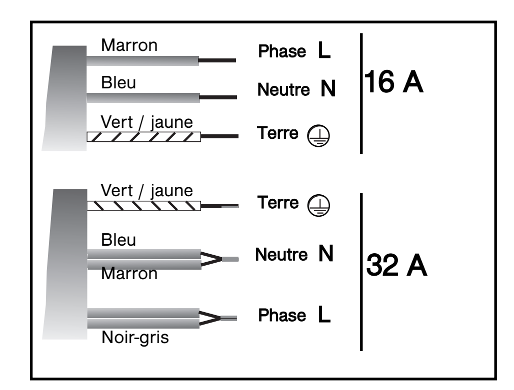
Attention

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire.

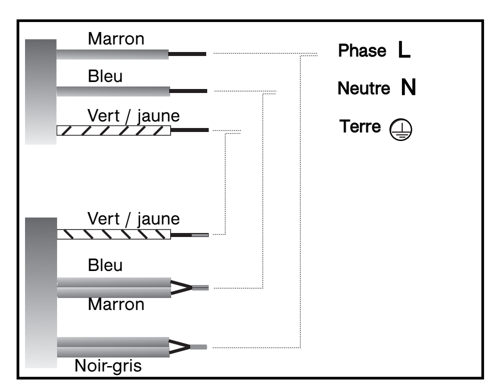
Branchement spécifique DTI1049*

• 220-240 V monophasé

Fusibles 16 et 32 ampères.



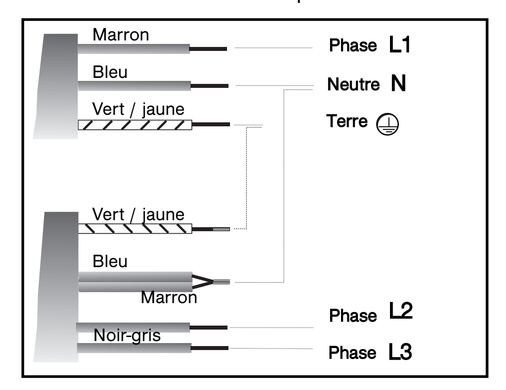
Fusible 63 ampères.



• 400 V 3N triphasé

Séparez les 2 fils de phase L2, L3 avant branchement.

Fusible 16 ampères.

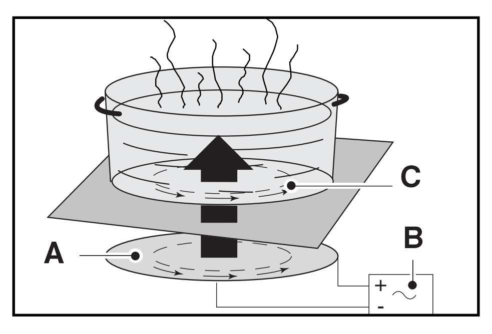


Lors d'un branchement 400 V 3N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• *Principe de l'induction*

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits



• *Les récipients*

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.
Pour vérifier si votre récipient convient, posez-le sur une zone de cuisson (16 ou 23 cm) en puissance 4.
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable avec l'induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.
S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.
Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.

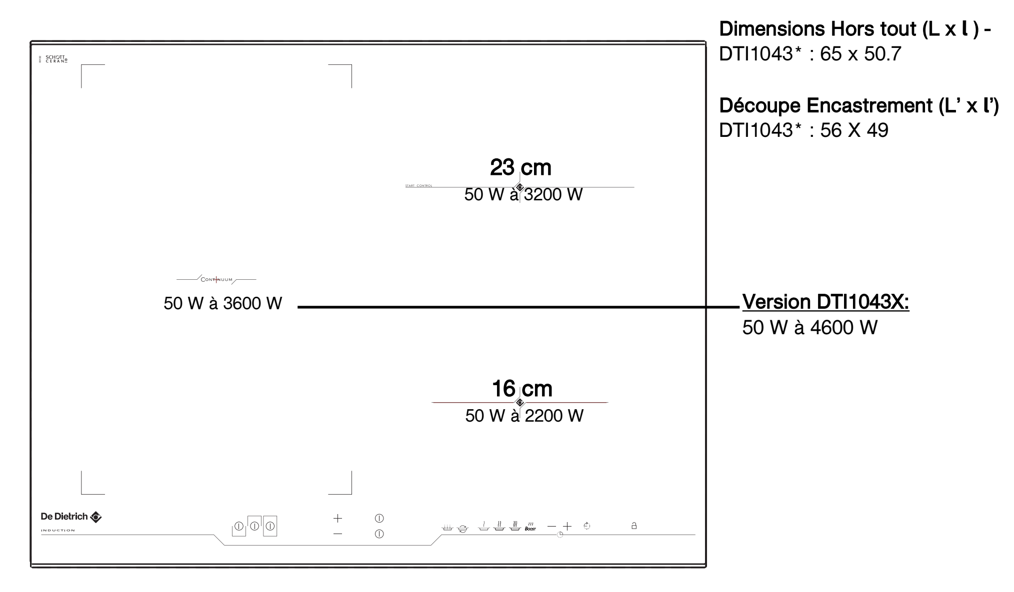


• *Choix d'une zone de cuisson*

Zone de cuisson	Diamètre du fond du récipient
16 cm	10 ..... 18 cm
23 cm	12 ..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm
Continuum avant ou arriere	12 .....20 cm
Continuum complète	18 ..... ovale, poissonnière

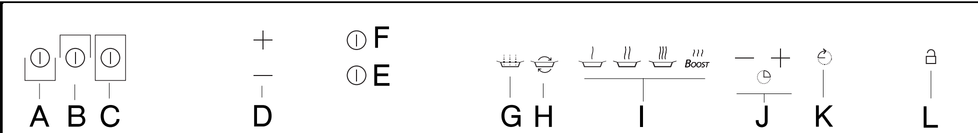
Description de votre dessus

DTI1043*



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI1043* : 65 x 50.7

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI1043* : 56 X 49



• *Touches de sélection*

Ces touches servent à sélectionner, mettre en marche ou arrêter les zones de cuisson. Quand une zone est sélectionnée, le (ou les) voyant correspondant s'allume, vous pouvez régler ses paramètres.

A zone Continuum avant
B zone Continuum arrière
C zone Continuum complète
E zone 16 cm.
F zone 23 cm.

• *Touches de réglage*

Ces touches permettent de régler les paramètres de puissance, minuterie, programmation.... pour chacune des zones sélectionnées.

D réglage de puissance
G fonction *BOIL*
H fonction *POWER TRACKER*
I préselection de puissance
J réglage de la minuterie
K fonction *ELAPSED TIME*
L verrouillage - déverrouillage - Clean lock

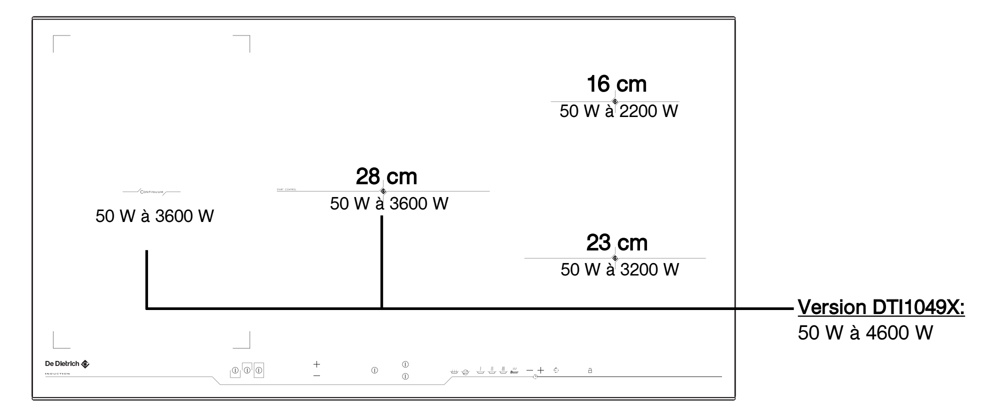
Pour une zone sélectionnée



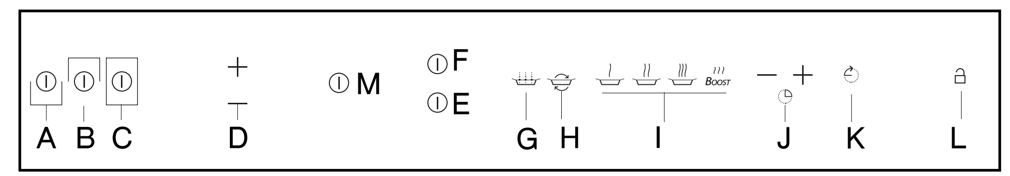
Témoin de zone sélectionnée — Affichage de la puissance — Affichage de la minuterie

En l'absence d'un récipient sur la zone sélectionnée, vos réglages s'effaceront automatiquement au bout de quelques instants.

DTI1049*



Dimensions Hors tout (L x l)
DTI1049* : 93 x 50.7
Découpe Encastrement (L' x l')
DTI1049* : 90 x 49



• *Touches de sélection*

Ces touches servent à sélectionner, mettre en marche ou arrêter les zones de cuisson. Quand une zone est sélectionnée, le (ou les) voyant correspondant s'allume, vous pouvez régler ses paramètres.

A zone Continuum avant
B zone Continuum arrière
C zone Continuum complète
M zone 28 cm.
E zone 23 cm.
F zone 16 cm.

• *Touches de réglage*

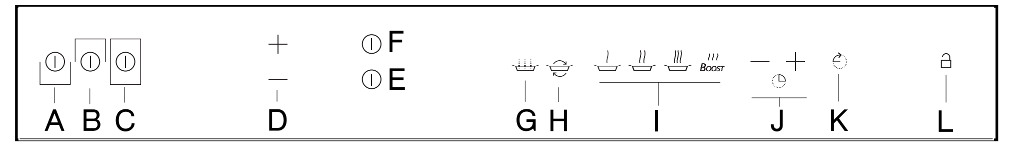
Ces touches permettent de régler les paramètres de puissance, minuterie, programmation.... pour chacune des zones sélectionnées.

D réglage de puissance
G fonction *BOIL*
H fonction *POWER TRACKER*
I préselection de puissance
J réglage de la minuterie
K fonction *ELAPSED TIME*
L verrouillage - déverrouillage - Clean lock

Pour une zone sélectionnée



Témoin de zone sélectionnée | Affichage de la puissance | Affichage de la minuterie



Utilisation d'une zone de cuisson

Réglage de la puissance :

- Placez votre récipient sur la zone de cuisson et appuyez sur la touche **A**, **B**, **C**, **E, F ou M** correspondante. Un bip et un voyant confirment votre sélection.
- Réglez la puissance avec les touches **D, I**.

Arrêt d'une zone de cuisson

- Faire un appui long sur sa touche de sélection.

Réglage de la minuterie :

- Sélectionnez une zone de cuisson.
- Réglez la minuterie à l'aide des touches **J**.
- En fin de cuisson, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient. Appuyez sur la touche de sélection du foyer pour effacer ces informations.

Nota :

- Un premier appui sur **J** "**–**" permet d'accéder directement à 99 minutes.
- Un appui simultané sur **J** "**+**" et "**–**" permet d'annuler une minuterie en cours.
- Sans réglage de votre part ou en cas d'absence de récipient, la zone sélectionnée s'éteint après quelques instants.

Fonctions supplémentaires

• Préchauffage

Cette fonction permet une montée en température plus rapide, puis un retour automatique vers une puissance de cuisson.

- Sélectionnez une zone de cuisson
- Enclenchez le préchauffage par appui sur la touche **D** "**-**", **HU** s'affiche sur votre table.
- Préréglez la puissance de cuisson avec les touches **D** (supérieure à 7). Un bip confirme votre réglage après quelques instants. La cuisson commence.
- Pendant la phase de préchauffage, **HU** et la puissance de cuisson s'affichent alternativement.
- Après la phase de préchauffage, votre table affiche la puissance de cuisson.

Nota :

- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- Quand **HU** est affiché, si vous ne réglez pas une puissance de cuisson, la zone s'éteint après quelques instants.

• Fonction Boil

Cette fonction permet de bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

- Faîtes un appui court sur la touche **G**. Un bip court est émis. L'affichage "2l" s'affiche par défaut.

- Réglez votre volume d'eau par les touches + ou - (**D**) de 0.5l à 6 litres.

La quantité d'eau est 0.5l, 1l ,1.5l, 2l, 2.5l, 3l, 4l, 5l et 6litres.

- Faîtes un appui court sur la touche **G** pour valider. Un bip court est émis et l'affichage"**boil**" devient fixe.

Une série de bips est émise lorsque votre eau est à ébullition et "boil" défile dans l'afficheur (**b** puis **o** etc...)

- mettez les aliments (pâtes, riz etc...)

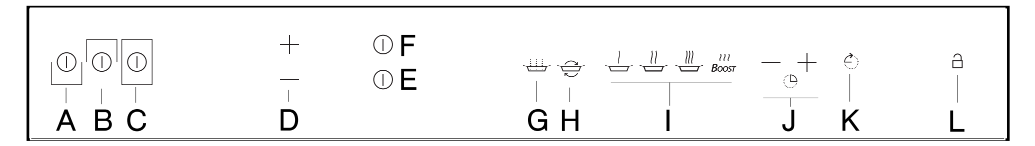
Faîtes un appui court sur la touche "**G**", la puissance 12 ou 13 et 1 mn s'affiche par défaut.

Vous avez la possibilité de modifier la puissance et le temps par les touches **D** et **J**.

La validation se fera automatiquement au bout de quelques secondes ou par un appui sur la touche **G**. Un bip court est émis

NOTA : Il est important que la température de l'eau soit ni trop chaude ni trop froide au départ de la cuisson car cela fausserait le





résultat final.

Cette fonction est utilisable sur tous les foyers en même temps.

Ne pas utiliser de récipient en fonte.

Ne pas utiliser de couvercle.

Ne pas utiliser de sel.

• *Cuisson différée*

Cette fonction permet de différer une cuisson (uniquement disponible sur le foyer START CONTROL).

Pour programmer une cuisson différée en 6 étapes :

1 - Sélectionnez la zone de cuisson dédiée à cette fonction.
2 - Appuyez simultanément sur les touches **J** “**+**” et “**–**” pour régler l’heure courante sur votre table. Tant que les chiffres clignotent, vous pouvez régler l’heure avec les touches **J**, puis attendez quelques instants. Si l’heure affichée est correcte, attendez quelques instants. L’afficheur devient fixe et un bip confirme le réglage.
3 - Réglez l’heure de fin de cuisson par appui sur les touches **J**. Attendez quelques instants. Un bip confirme votre réglage.
4 - Réglez la durée de la cuisson par appui sur les touches **J**. Attendez quelques instants. Un bip confirme votre réglage.
5 - Réglez la puissance de cuisson par appui sur les touches **D,** 4 est proposée par défaut (maximum 6). Attendez quelques instants. Un bip confirme votre réglage et **SC** s’affiche sur votre table.
6 - Au bout de quelques instants, **SC** s’éteint et un point clignotant apparaît pour indiquer la présence d’une cuisson différée en cours.

• *Minuteur indépendant*

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée.
- Réglez le temps avec les touches **J**. Un “**t**” clignote dans l’afficheur.
- A la fin de votre réglage, le “**t**” devient fixe et le décompte commence.

Nota :

Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.

• *Elapsed time*

Cette fonction permet d’afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

Pour utiliser cette fonction, faites un appui sur la touche **K**. Le temps écoulé clignote dans l’afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche **K** puis, dans les 5 secondes, appuyez sur « **+** » de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L’affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l’affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : Si un temps est affiché sur la minuterie, il n’est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur **K**. Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson.

• *Power tracker*

Cette fonction permet le déplacement d'une casserole d'un foyer vers un autre en gardant les réglages initiaux (puissance et temps).

1 - Faîtes un appui court sur la touche **H ,** un bip court est émis puis déplacement de la casserole sur le nouveau foyer.

2 - Faîtes un appui court sur la touche **H** , le retour des informations s'affiche sur le nouveau foyer. Le foyer d'origine s'éteint lorsque les réglages sont affichés sur le foyer de destination.

- Si absence de casserole avant appui sur la touche **H**, un bip long est émis -> annulation de la fonction.
- Si appui sur la touche **H** et déplacement de plus d'une casserole -> annulation de la fonction puis affichage **NO**.

Si vous déplacez une casserole à partir d'une zone de cuisson complète vers une autre zone de cuisson complète -> annulation de la fonction puis affichage **NO**.
Si la fonction "Power tracker" active plus d'un foyer destinataire, la fonction est annulée puis affichage **NO**.

• *Réglage des présélections de puissance*

Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le boost).

- Votre table doit être éteinte.
- Sélectionnez la présélection **I** à modifier par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur les touches **D**.
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota *:*

Les puissances doivent être entre :

- 1 et 5 pour la première touche.
- 6 et 10 pour la seconde.
- 11 et 15 pour la troisième.

• *Sécurité enfant*

Cette fonction permet de verrouiller votre table en position éteinte ou en cours de cuisson.

Pour verrouiller :

- Faîtes un appui long sur la touche **L**. Un bip est émis et le voyant s'allume. Le voyant s'éteindra automatiquement après quelques instants.

Pour déverrouiller :

- Faîtes un appui long sur la touche **L**. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

Nota :

- En mode verrouillage, toute action fera apparaître un symbole de verrou dans les afficheurs. Vous devez déverrouiller votre table avant de l'utiliser.
- Si vous activez le verrouillage en cours de cuisson, l'arrêt des foyers sera prioritaire sur le verrou.

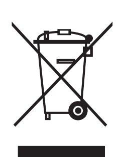
• *Clean lock*

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer Clean lock :

- Votre table doit être éteinte.
- Faîtes un appui court sur la touche **L**. Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.





Comme le montre ce logo, les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés.

Sécurités en fonctionnement

• *Chaleur résiduelle*

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes. Un ''**H**'' clignotant s'affiche durant cette période. Ne pas mettre la main sur la zone.

• *Limiteur de température*

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui contrôle la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur le foyer allumé, il limitera automatiquement la puissance afin de prévenir la détérioration du récipient ou de la table.

• *Protection en cas de débordement*

En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur les touches de commande, la table s'arrête, des traits s'affichent et un bip est émis. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

• *Auto-Stop system*

En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 10 heures suivant la puissance). "**AS**" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche du foyer pour effacer ces informations. Un double bip confirme votre action.

• *Sécurité "petits objets"*

Si vous posez un objet de petites dimensions sur un foyer (une bague, une fourchette, etc...), la table le détecte et ne délivre pas de puissance. L'affichage de puissance clignote.
Nota :
Cependant, plusieurs petits objets en même temps sur une zone pourraient être identifiés comme un récipient. La puissance sera alors délivrée par la table.

⚠ Ne pas poser d'ustensiles (cuillère, fourchette, couvercle...) sur une zone de cuisson en fonctionnement, ils s'échaufferaient en même temps que le récipient : Risque de brûlure.

• *Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs*.

Votre table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.
Comme nous ne pouvons garantir que la conformité de notre produit, nous vous recommandons vivement de vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin traitant pour éviter d'éventuelles incompatibilités.

Préserver votre appareil

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais toutefois pas incassable. Voici quelques recommandations pour augmenter sa durée de vie :

- Evitez les chocs et les frottements de récipients.
- Evitez de poser un couvercle chaud à plat sur la table. Un effet ''ventouse'' risque d'endommager le dessus.
- N'utilisez pas les récipients avec des fonds rugueux ou bosselés.
- N'utilisez pas votre table de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez jamais de papier ou barquette aluminium pour une cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait le dessus.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
- Ne réchauffez jamais directement une boite de conserve. Elle risquerait d'exploser.

Les défauts esthétiques, engendrés par une mauvaise utilisation de votre table et qui n'entraînent pas un non fonctionnement, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Et pour plus de sécurité dans votre cuisine, ne rangez pas vos produits d'entretien ou produits inflammables dans le meuble situé sous votre table de cuisson.

Entretenir votre appareil

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).

crème

éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate

poudre

éponge abrasive

• *A la mise en service*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT-IL FAIRE :*
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien, l'affichage disparaît au bout de 30 secondes.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.

• *A la mise en marche*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT -IL FAIRE :*
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
La table ne fonctionne pas, l'information 0 7 s'affiche.	La table est verrouillée	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

• *En cours d'utilisation*

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT -IL FAIRE :*
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un - ou F7 s'affiche.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits - ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.
Aprés avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier restent fixes, mais pas de chauffe du récipient.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction.	Voir chapitre récipients pour l'induction.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIÈCES D'ORIGINE
Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs De Dietrich
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04
0,337 €TTC / min à partir d'un poste fixe
Tarif en vigueur au 1er avril 2004


En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur alimentant votre table pour éviter un risque de choc électrique.
Contactez le Service Après-Vente.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

CZ5700312 /00 03/10